Jurnal Sabbhata Yatra
Jurnal Pariwisata dan Budaya Volume 5 Nomor 2 Desember 2024

SEBLAK SEBAGAI IDENTITAS NASIONAL KOTA BANDUNG

Syauqi Ahnaf Ramadhan [1], Kalonica Alodya Shondra [2], Kaylla Izzati Yusuf [3], Muhammad 'Athif Anwar [4]
Program Studi Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia
syauqiahnf@upi.edu [1]
kalonicaalodya@upi.edu [2]
kayllaizzati@upi.edu [3]
athifanwar@upi.edu [4]

Abstrak

Penelitian ini mengkaji peran seblak sebagai identitas kuliner khas Kota Bandung dan kontribusinya terhadap aspek sosial-ekonomi masyarakat. Menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif dengan data sekunder dari berbagai literatur, penelitian ini menganalisis sejarah, perkembangan, dan signifikansi seblak dalam konteks budaya dan ekonomi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seblak, yang berasal dari tahun 1900-an dan mulai populer pada tahun 2000-an, tidak hanya berperan sebagai makanan khas tetapi juga menjadi simbol identitas regional yang memperkuat rasa kebersamaan masyarakat. Inovasi dalam penyajian seblak, dari bentuk tradisional hingga variasi modern, mencerminkan adaptabilitas kuliner ini terhadap perkembangan zaman. Secara ekonomi, pertumbuhan bisnis seblak berkontribusi pada penciptaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan masyarakat lokal. Penelitian ini menyimpulkan bahwa seblak berperan penting sebagai penghubung tradisi dan modernitas, serta menjadi sarana pelestarian budaya lokal yang efektif dalam konteks kuliner nasional.

***Kata kunci**: Seblak, Identitas Kuliner, Kota Bandung, Ekonomi Kreatif, Pelestarian Budaya*

Abstract

This research examines the role of seblak as a distinctive culinary identity of Bandung City and its contribution to the socio-economic aspects of the community. Using a descriptive qualitative research method with secondary data from various literature sources, this study analyzes the history, development, and significance of seblak in cultural and economic contexts. The research findings reveal that seblak, which originated in the 1900s and gained popularity in the 2000s, serves not only as a traditional dish but also as a symbol of regional identity that strengthens community bonds. Innovation in seblak presentation, from its traditional form to modern variations, reflects this culinary item's adaptability to contemporary developments. Economically, the growth of the seblak business contributes to job creation and increased income for local communities. This research concludes that seblak plays a vital role as a bridge between

tradition and modernity, while also serving as an effective means of preserving local culture within the national culinary context.

***Keywords**: Seblak, Culinary Identity, Bandung City, Creative Economy, Cultural Preservation*

PENDAHULUAN

Kota Bandung yang dikenal juga sebagai “Kota Kembang” dan “Paris van Java” ini memiliki banyak sekali keindahan dan sejarah yang menarik di dalamnya. Ibukota Provinsi Jawa Barat ini memiliki sejarah yang kaya dan panjang. Nama "Bandung" diyakini berasal dari kata "bendung" karena terbendungnya aliran Sungai Citarum oleh lava Gunung Tangkuban Perahu. Kota ini mulai berkembang pesat pada masa kolonial Belanda pada awal abad ke-19 dan menjadi pusat administrasi serta ekonomi penting di Hindia Belanda.

Bandung terletak di dataran tinggi dengan ketinggian sekitar 768 meter di atas permukaan laut. Kondisi geografis ini memberikan iklim sejuk yang menjadi salah satu daya tarik utama kota ini. Dikelilingi oleh pegunungan, Bandung memiliki pemandangan alam yang indah, menjadikannya tujuan wisata populer.

Bandung juga dikenal dengan kekayaan budayanya, termasuk seni, musik, dan mode. Banyak acara budaya dan festival diadakan di kota ini, menjadikannya pusat kreatif di Indonesia. Selain itu, Bandung memiliki banyak destinasi wisata seperti Gedung Sate, Jalan Braga, dan kawasan Lembang yang terkenal dengan wisata alamnya. Tak hanya wisata alam, Bandung juga memiliki segudang wisata kuliner. Banyak makanan populer di Indonesia yang asalnya dari Bandung, salah satu contohnya adalah siomay, batagor, dan masih banyak lagi. Kondisi iklim Bandung yang sejuk membuat jenis makanan berkuah dan rasa pedas menjadi sangat diminati oleh masyarakatnya. Salah satu contohnya adalah seblak yang tengah populer akhir-akhir ini, sensasi rasa kuah yang pedas sangat cocok untuk dinikmati di kota ini.

Seblak, adalah makanan khas dari Kota Bandung. Seblak tidak hanya populer di kalangan masyarakat lokal, tetapi juga populer di kalangan wisatawan dari berbagai daerah. Seblak merupakan olahan dari berbagai jenis kerupuk yang direbus dengan bahan tambahan lainnya, seperti sayuran, telur, dan daging. Seblak tidak hanya punya rasa yang khas, tetapi juga menunjukan kekayaan budaya dan tradisi masyarakat Bandung. Seblak bukan sekedar makanan, tetapi juga simbol identitas lokal yang

mencerminkan kreatifitas dan inovasi masyarakatnya.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Sari, A. (2020) dalam Jurnal Ilmu Budaya, seblak tidak hanya menjadi makanan, tetapi juga simbol identitas regional yang memperkuat rasa kebersamaan di kalangan masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa, seblak berperan penting dalam menjalin hubungan sosial dan memperkenalkan budaya Sunda kepada masyarakat luas. Selain itu, seblak juga berkontribusi pada perekonomian lokal. Salah satu bentuk nyata ditunjukan dengan fenomena banyaknya pedagang kaki lima dan restoran yang menawarkan hidangan ini. Penelitian oleh Pratiwi, R. (2021) dalam Jurnal Ekonomi Kreatif menyebutkan bahwa, pertumbuhan bisnis seblak telah membuka lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

Seblak yang telah menjadi simbol identitas Kota Bandung, telah menunjukkan kemampuan untuk beradaptasi dengan perkembangan zaman. Variasi rasa dan penyajian modern membuatnya menarik bagi berbagai kalangan, dari lokal hingga turis. Makanan ini tidak hanya menghubungkan tradisi dan modernitas, tetapi juga bersaing dengan kuliner internasional, sambil tetap menjaga warisan budaya lokal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi peran seblak dalam membentuk identitas nasional Indonesia. Penulis juga bertujuan untuk memberikan sumber literatur yang valid melalui artikel ini. Selain itu, seblak juga berkontribusi pada perekonomian Kota Bandung untuk menciptakan peluang bagi para pelaku usaha lokal, serta memperkuat koneksi antar budaya lokal. Dengan demikian, seblak bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga sarana untuk merayakan dan melestarikan budaya serta memperkuat identitas masyarakat.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif. Hal ini bertujuan untuk menggali dan mendeskripsikan fenomena seblak sebagai identitas nasional Kota Bandung. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memahami makna dan konteks sosial yang melatarbelakangi keberadaan seblak dalam masyarakat, serta bagaimana makanan ini berfungsi sebagai simbol budaya dan identitas lokal. Penelitian ini menggunakan

pendekatan kualitatif untuk menganalisis seblak sebagai lebih dari sekadar makanan populer.

Artikel ini membahas bagaimana seblak berfungsi sebagai sarana untuk memperkenalkan dan melestarikan budaya lokal, dengan mempertimbangkan aspek sejarah, sosial, dan ekonomi. Penulis mengharapkan pembaca memahami pentingnya seblak terhadap identitas nasional, dan perannya dalam memperkuat citra Kota Bandung sebagai salah satu destinasi kuliner di Indonesia.

Objek penelitian ini adalah seblak sebagai makanan khas yang merepresentasikan identitas nasional Kota Bandung. Subjek penelitian mencakup pemilik usaha seblak, pelanggan, ahli budaya, dan masyarakat umum yang memiliki pengalaman atau pengetahuan tentang seblak. Pemilihan subjek ini bertujuan untuk mendapatkan berbagai perspektif mengenai seblak dan perannya dalam budaya lokal.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. Data sekunder adalah data yang telah dikumpulkan oleh pihak lain untuk tujuan yang berbeda, namun dapat digunakan untuk analisis atau penelitian lainnya. Data ini sering kali berasal dari publikasi ilmiah, laporan pemerintah, data sensus, laporan organisasi, atau survei yang telah dilakukan sebelumnya.

Prosedur penelitian dimulai dengan mengumpulkan data melalui analisis dokumen seperti artikel, jurnal, dan sumber literatur lainnya. Kemudian penulis kaji untuk membuat hasil dan simpulan penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sejarah dan Asal Usul Seblak

Seblak dikenal sejak tahun 1900-an dan mulai popular pada tahun 2000-an. Seblak adalah makanan khas yang berasal dari Jawa Barat, dan Bandung menjadi pusat pengenalan serta perkembangan seblak di Indonesia. Hal tersebut yang menjadikan Bandung sebagai daerah yang berperan dalam popularitas seblak. Seblak berbahan dasar kerupuk basah yang dimasak menggunakan bumbu pelengkap, seperti kencur, cabai, dan bawang putih. Ciri khas dari rasa seblak adalah kencurnya, yang menjadikan seblak berbeda dengan makanan khas daerah lainnya.

2. Variasi dalam Penyajian Seblak

Awalnya seblak hanya berbahan dasar kerupuk basah, tetapi mulai banyak inovasi isian dari seblak seiring berkembangnya zaman. Berbagai variasi

bahan tambahan seperti aneka jenis seafood, keju, dan jamur enoki. Hal tersebut menunjukkan inovasi Masyarakat dalam membuat seblak, sehingga dapat menarik perhatian para konsumen terutama di kalangan milenial.

3. Pengaruh Seblak terhadap Ekonomi

Seblak berperan penting dalam perekonomian masyarakat Bandung. Banyaknya penjual seblak menjadikan makanan ini sebagai sumber penghasilan para pelaku usaha. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis menunjukkan bahwa, seblak memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat khususnya di era milenial. Dikarenakan inovasi seblak yang tidak ada habisnya, minat masyarakat terhadap seblak menjadi lebih meningkat. Sehingga banyak pedagang warung maupun restoran yang menyajikan seblak di dalam menunya.

4. Identitas Seblak sebagai Budaya

Seblak telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya masyarakat Bandung dan Jawa Barat. Makanan ini mencerminkan kekayaan kuliner Indonesia dan menjadi simbol kreativitas serta kearifan lokal. Seblak juga sering kali dianggap sebagai representasi identitas masyarakat Bandung diluar daerahnya. Salah satu contoh fenomenanya adalah penamaan warung seblak dengan diikuti kata “bandung” di luar daerah tersebut menjadi populer, tujuannya agar calon pembeli lebih tertarik untuk mengunjungi warung seblak tersebut.

PENUTUP

Seblak telah mengalami perkembangan yang signifikan dari makanan tradisional menjadi ikon kuliner Kota Bandung dengan nilai budaya dan ekonomi yang kuat. Kemunculannya pada tahun 1900-an dan meningkatnya popularitas di era 2000-an membuktikan kemampuan seblak untuk beradaptasi dengan perkembangan zaman tanpa kehilangan cita rasa khasnya. Sebagai simbol identitas regional, seblak berperan penting dalam memperkuat rasa kebersamaan masyarakat dan memperkenalkan budaya Sunda kepada khalayak yang lebih luas. Kontribusi seblak terhadap perekonomian lokal juga terlihat dari terciptanya lapangan kerja baru dan peningkatan pendapatan masyarakat melalui berbagai usaha kuliner. Inovasi dalam penyajian seblak, dengan berbagai variasi bahan dan cara penyajian modern, menunjukkan bagaimana kuliner tradisional dapat berkembang sambil tetap mempertahankan esensi khasnya yang

berasal dari bumbu kencur. Berdasarkan berbagai penelitian, dapat disimpulkan bahwa seblak bukan sekadar makanan, melainkan representasi identitas budaya yang berhasil menjembatani tradisi dengan modernitas, sekaligus memberikan dampak positif bagi pembangunan ekonomi lokal.

Untuk pengembangan seblak ke depannya, diperlukan standarisasi kualitas dalam proses pembuatan untuk menjaga konsistensi rasa dan keamanan pangan, sambil tetap mendorong inovasi yang berkelanjutan. Promosi seblak sebagai bagian dari wisata kuliner Kota Bandung perlu ditingkatkan, termasuk pendokumentasian sejarah dan perkembangannya sebagai warisan kuliner yang berharga. Strategi pemasaran yang lebih luas juga diperlukan untuk memperkenalkan seblak ke tingkat nasional dan internasional. Dalam aspek ekonomi, penting untuk memberikan pelatihan dan pendampingan bagi pelaku usaha seblak, serta memfasilitasi akses modal dan pengembangan usaha mereka. Penelitian lanjutan mengenai dampak ekonomi dan sosial dari industri seblak, potensi ekspornya, serta aspek kesehatan dan nilai gizinya juga perlu dilakukan untuk pengembangan produk yang lebih baik. Terakhir, pelestarian budaya seblak dapat dilakukan melalui integrasi dalam program pelestarian kuliner tradisional, penyelenggaraan festival kuliner, dan upaya transfer pengetahuan kepada generasi muda untuk menjaga keberlanjutan warisan kuliner ini.

DAFTAR PUSTAKA

Aisyah, Y. (2022, February 27). Sejarah Seblak Khas Jawa Barat, Muncul Sejak 1990-an Halaman all - Kompas.com. *KOMPAS.com*. https://www.kompas.com/food/read/2022/02/27/090600375/sejarah-seblak-khas-jawa-barat-muncul-sejak-1990-an?page=all.

Arrasyid, H. (2018). Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Membeli “Jajanan Seblak” Mamayang Di Sedati (Sidoarjo). (Skripsi Sarjana, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur).

Atteng, S. P., Nana, F. M. A., Kamila, R., & Aliyyatussaadah, I. (2021). Tren Kuliner Seblak Sebagai Faktor Pendukung Perekonomian Masyarakat di Era Milenial. De Cive: *Jurnal Penelitian Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan*, 1(3), 73–78.

Hidayati, N. (2020). Culinary Heritage and Local Identity: The Case of Seblak in Bandung. *Journal of Indonesian Culinary Studies*, 5(2), 45-58.

Nurjanah, N. E., & Mukarromah, T. T. (2021). Pembelajaran Berbasis Media Digital Pada Anak Usia Dini Di Era Revolusi Industri 4.0: Studi Literatur. *Jurnal Ilmiah Potensia*, 6(1), 66-77.

Prabowo, A. (2021). The Role of Local Cuisine in Urban Identity: The Case

of Seblak. *Bandung Cultural Review*, 3(1), 21-34.

Rahman, F. (2020). Seblak: Culinary Heritage and Identity. *Journal of Culinary Studies*, 15(2), 123-135.

Santosa, R. (2022). Globalization and Local Food: Preserving Culinary Identity in Indonesia. *International Journal of Food Studies*, 8(1), 67-80.

Widiastuty, R. (2022, June 7). Asal usul seblak, jajanan populer khas Jawa Barat - Kompas.com. *KOMPAS.com*. https://buku.kompas.com/read/1607/asal-usul-seblak-jajanan-populer-khas-jawa-barat.

Yulianti, T. E. (2023, February 21). Sejarah Seblak, Arti Nama 'Seblak' hingga Bumbu yang Wajib Dipakai. *Detikfood*. https://food.detik.com/berita-boga/d-6579967/sejarah-seblak-arti-nama-seblak-hingga-bumbu-yang-wajib-dipakai.